

# Plätzchen

FRANZ ZIEGLER

SÜß UND PIKANT



MATTHAES





# Plätzchen

FRANZ ZIEGLER

SÜß UND PIKANT



MATTHAES VERLAG GMBH

I LOVE  
IT SWEET ♡

FRANZ

# INHALT





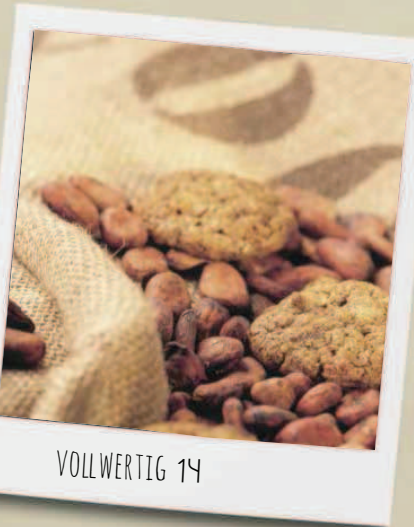
MUERBE 8



FRUCHTIG 33



SCHOKOLADIG 33



VOLLWERTIG 14



WEIHNACHTLICH 33



PIKANT 33



# MÜRBEteig

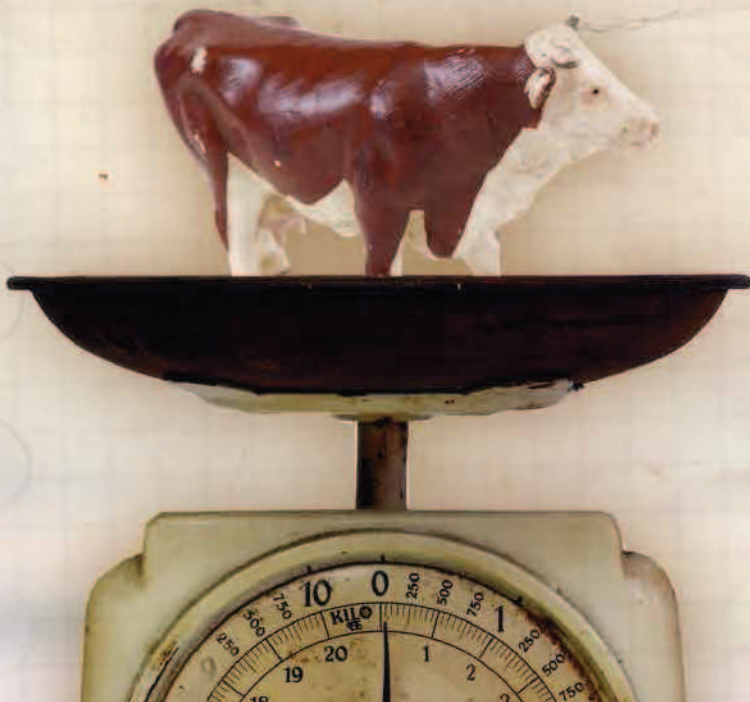
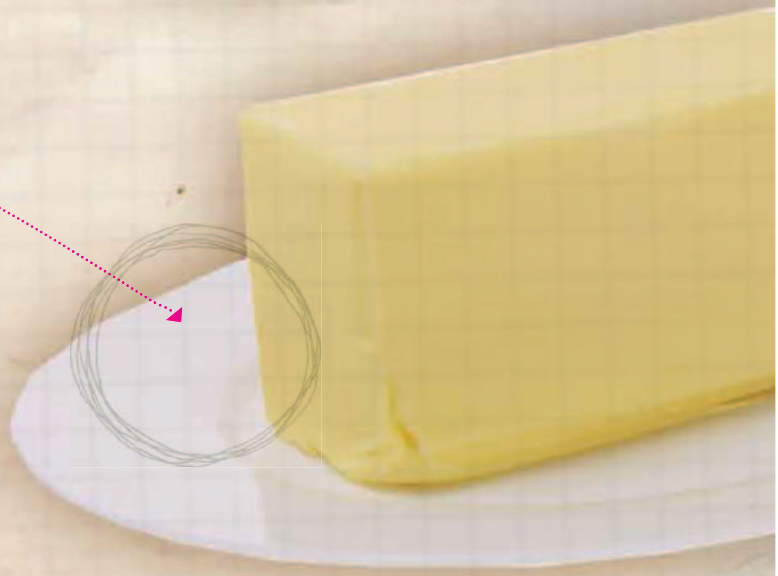
ZERGEHT WIE BUTTER

AUF DER ZUNGE\*

\*Der Mürbeteig ist der ideale Teig für feine Plätzchen, die auf der Zunge zergehen, aber auch für Tartes und Tortenböden. Das richtige Mischungsverhältnis von Fett, Mehl, Ei und Zucker macht ihn zu einem zarten Genuss. Damit er so richtig gut schmeckt, sollte er mit der besten Butter zubereitet werden, die Sie finden können. Im Grunde genommen ist der Mürbeteig nicht kompliziert, solange er möglichst kurz bearbeitet wird und nach dem Anmischen mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen darf.

Mürbeteig ist idealerweise zart und mürbe - wie der Name schon sagt. Wo liegt aber das Geheimnis eines perfekten Mürbeteigs, und worauf muss während der Herstellung geachtet werden? Der Schlüssel liegt im Gluten, dem Klebereiweiß. In einem Hefeteig ist es verantwortlich dafür, dass der Teig so richtig schön elastisch wird. In einem Mürbeteig darf es seine Wirkung aber möglichst wenig entfalten. Dazu ist es wichtig, den Teig ganz wenig zu bearbeiten. Deshalb die kalte Butter, und deshalb wird der Teig auf einer kalten Arbeitsfläche eigentlich nur gemischt, nicht geknetet.





# FEINE Sandkekse

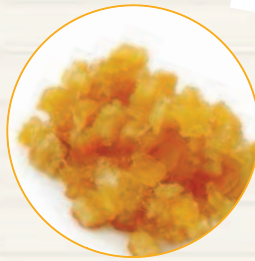
## ZUTATEN

400 G BUTTER, ZIMMERWARM  
160 G PUDERZUCKER  
1/2 TL SALZ  
2 EIGELB  
MARK EINER VANILLESCHOTE  
450 G MEHL  
1 EIWEISS  
50 G ZUCKER

## ZUBEREITUNG

Butter mit Puderzucker schaumig rühren, Salz, Eigelb und Vanille unterrühren, Mehl zugeben und kurz unterrühren. Diesen Teig in 4 Stücke teilen, je eine 40 cm lange Rolle herstellen, einige Stunden im Kühlschrank stehen lassen, dann mit Eiweiß bestreichen und in Zucker rollen. In Stücke von 1,5 cm Dicke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit dem Daumen die Mitte des Kekses etwas eindrücken.

Backtemperatur: 190 °C  
Backzeit: etwa 12 Minuten.



### ORANGEAT

Orangeat wird ebenfalls durch Confieren hergestellt, und zwar aus der Schale von Bitterorangen, auch Pomeranzen genannt. Die weiße Innenhaut wird entfernt, sodass nur noch die farbige Schale übrig bleibt. Sie enthält besonders viel ätherisches Öl und schmeckt sehr intensiv.



FRISCHE  
VANILLE  
MACHT'S!



## VARIANTEN

### Orangenkekse

350 g Orangeat (mariniert in Cointreau)  
zum Teig geben.

### Zitronenkekse

350 g Zitronat sowie abgeriebene Schale  
von 2 Zitronen zum Teig geben.



Orangenkekse



Nusskekse



Schokoladenkekse

Zitronenkekse

### Nusskekse

250 g gehackte Nüsse (nach Geschmack Walnüsse,  
Mandeln ...) zum Teig geben.

### Schokoladenkekse

60 g Mehl durch 60 g Kakao-  
pulver ersetzen.

Kandieren oder confieren?

Diese zwei Herstellungsverfahren  
zur Haltbarmachung von Früchten  
werden oft verwechselt.

Beim Confieren wird der Fruchtsaft  
nach und nach durch einen schweren  
Zuckersirup ausgetauscht.

Bei dieser Methode darf die  
Frucht am Ende keine spürbaren  
Zuckerkristalle mehr aufweisen.

Beim Kandieren wird die Frucht mit  
einer dünnen Zuckerkrustenschicht  
überzogen. Der Zuckergehalt von  
Zitronat und Orangeat beträgt  
mindestens 65 Prozent.



### ZITRONAT:

Zitronat wird aus einer besonderen  
Zitronenart hergestellt, der Cedrata.  
Das ist die Frucht des Zedratbaums, der  
in Italien, auf Korsika und in Griechenland  
wächst. Die Cedrata ist viel größer als norma-  
le Zitrusfrüchte, sie kann bis zu 3 Kilo schwer  
werden. Und ihre Schale ist auch wesentlich dicker.  
Durch Confieren wird Zitronat daraus gemacht.



Wenn dieses Rezept mit einer sauren Frucht abgeändert wird, z.B. Zitronen, muss die Zuckermenge etwas erhöht werden. Aber sauer macht ja bekanntlich lustig ...

# LITSCHI Törtchen

## HASELNUSSMÜRBETEIG

200 G HASELNÜSSE

250 G BUTTER

200 G PUDERZUCKER

1 PRIESE SALZ

3 GROSSE EIER

500 G MEHL

Haselnüsse leicht in der Pfanne rösten, abkühlen lassen und fein mahlen. Butter, Puderzucker und Salz zusammen cremig rühren. Eier nach und nach zugeben. Haselnüsse und Mehl mischen und mit der Masse zu einem Teig kneten. Etwa eine Stunde kühl stellen. Teig 3 mm dick ausrollen, mit gezacktem Ausstecher ausreichend große Plätzchen ausstechen. Gebutterte Tartelettförmchen damit auslegen.

## LITSCHI-FLAN

120 G LITSCHIPÜREE

100 G ZUCKER

4 EIER

2 EIGELB

200 ML FLÜSSIGE SAHNE

GEHACKTE MINZBLÄTTER

Alle Zutaten mischen und in die vorgebackenen Tartelettförmchen füllen.

## FERTIGSTELLUNG

FRISCHE LITSCHI

FRISCHE MINZE

Tartelettrand mit Puderzucker bestäuben. Mit halb geschälter Litschi und Minzeblatt garnieren.

Backtemperatur für die Tarteletts: 200 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten, sie sollten sehr hell gebacken sein.

Backtemperatur nach dem Füllen: bei 180 °C

Backzeit: 12 Minuten







# Rezeptregister

|                        |          |  |          |
|------------------------|----------|--|----------|
| <b>A</b>               |          | Französische Schokoladenkekse            | 81       |
| Amaretti               | 93       | Fruchtschnitten                          | 71       |
| Aprikosenblüten        | 112, 114 | Frutto                                   | 28       |
| Aprikosen-Törtchen     | 72       | <b>G</b>                                 |          |
| <b>B</b>               |          | Grissini mit Parmesan                    | 142      |
| Bali                   | 64       | Großmutter's Rosenküchlein               | 21       |
| Basler Leckerli        | 137      | <b>H</b>                                 |          |
| Bella Italia           | 143      | Heidesand-Kekse                          | 79       |
| Birchermüsli-Cookies   | 26       | Himbeer-Tuiles                           | 53       |
| Birchermüsli-Cookies   | 88F.     | Hippen                                   | 23       |
| Biscotti               | 109      | <b>J</b>                                 |          |
| Blini spezial          | 147      | Jakobsmuscheln, Törtchen mit Pfefferkäse | 148      |
| Brunsli                | 127      | <b>K</b>                                 |          |
| Butterrose             | 30       | Käsegebäck, Schweizer                    | 144      |
| <b>C</b>               |          | Käsehäppchen                             | 141      |
| Café Gusto             | 85       | Käsestangen                              | 145      |
| Caramellini            | 112, 115 | Kekslolli                                | 96       |
| Chai-Latte-Macarons    | 36       | Knusperbällchen, schwarz-weiß            | 42       |
| Cherry Heart           | 63       | Knusperherzen                            | 83       |
| Chili-Schoko           | 97       | <b>L</b>                                 |          |
| Chocolate Chip Cookies | 88-91    | Lachstatar                               | 150, 152 |
| Choco-Menthe-Macarons  | 40       | Linzer Marzipanplätzchen                 | 24       |
| Chräbeli               | 117      | Linzer Plätzchen                         | 22       |
| Circo                  | 19       | Litschi-Törtchen                         | 56       |
| Cookies                | 86-91    | <b>M</b>                                 |          |
| Cookies, Grundrezept   | 87       | Macarons                                 | 35-43    |
| <b>D</b>               |          | Macarons à la framboise                  | 37       |
| Dinkelropfen           | 108      | Magenbrot de luxe                        | 32       |
| Dreierlei süße Nachos  | 59       | Mandelcake mit Himbeeren                 | 61       |
| <b>F</b>               |          | Mandelquadrate                           | 104      |
| Feine Sandkekse        | 10       | Manilo                                   | 50       |
| Feines Pflümli         | 98       | Maracuja-Riegel                          | 70       |
| Filo-Apfel-Törtchen    | 66       | Marzipanplätzchen, Linzer                | 24       |
| Florentini             | 118.     |  |          |
| Foccacia               | 158      |  |          |
| Fondue-Tarte           | 155      |  |          |
| Frabili                | 14       |  |          |



|  |        |  |          |
|--|--------|--|----------|
| Meringe                                  | 44     | Sicilia  | 74       |
| Milla Vanilla                            | 128    | Soleil   | 15       |
| Mini-Zitronentörtchen                    | 67     | Spekulatius                                    | 135      |
| Mürbeteig                                | 8      | Südseetraum                                    | 94       |
| Müsli-Riegel                             | 68     |  |          |
| <b>N</b>                                 |        | <b>T</b>                                       |          |
| Nachos, dreierlei süße                   | 59     | Törtchen mit Jakobsmuscheln<br>und Pfefferkäse | 148      |
| Nussini                                  | 104    | Tuiles   | 50-53    |
| Nusskekse                                | 11     |  |          |
| <b>O</b>                                 |        | <b>U</b>                                       |          |
| Orangenkekse                             | 11     | Unsere gestündesten<br>Chocolate Chip Cookies  | 88       |
| Orangen-Schokoladen-Keks                 | 17     |  |          |
| Orangen-Tuiles                           | 53     | <b>V</b>                                       |          |
| <b>P</b>                                 |        | Vanille-Brezel                                 | 45       |
| Passionata                               | 13     | Vanillekipferl                                 | 131      |
| Pestohütchen                             | 146    | Vanille-Macarons                               | 41       |
| Pflümli                                  | 98     | Vanille-Meringe                                | 44       |
| Pistacio White Chocolate<br>Chip Cookies | 88, 90 | Vollkorntaler                                  | 111      |
| Pistazien-Bäumchen                       | 132    | <b>W</b>                                       |          |
| <b>Q</b>                                 |        | Walnusskekse                                   | 120      |
| Quadro                                   | 27     | Wiener Waffeln                                 | 113, 115 |
| <b>R</b>                                 |        | <b>Z</b>                                       |          |
| Riegel                                   | 68-71  | Zimtsterne                                     | 125      |
|  |        | Zitronenkekse                                  | 11       |
| <b>S</b>                                 |        |  |          |
| Sablé                                    | 79     |  |          |
| Sandkekse                                | 79     |  |          |
| Sandkekse, feine                         | 10     |  |          |
| Schokoladenkekse, französisch            | 81     |  |          |
| Schokoladen-Pistazien-Tuiles             | 52     |  |          |
| Schokoladen-Rosetten                     | 103    |  |          |
| Schokowürfel                             | 80     |  |          |
| Schwarz-weiße Knusperbällchen            | 42     |  |          |
| Schweizer Käsegebäck                     | 144    |  |          |
| Shrimphony                               | 151F.  |  |          |





# Plätzchen

## SÜß UND PIKANT

Plätzchen und andere feine, kleine Gebäcke liegen voll im Trend. Sie sind schnell gemacht, sehen hübsch aus, lassen sich prima verschenken und sind stets parat, wenn Besuch zum Kaffee oder Tee kommt. Außerdem: Plätzchenbacken entspannt, klärt die Gedanken und macht immer auch ein bisschen glücklich.

Es spricht also alles dafür, endlich einmal wieder Plätzchen zu backen. Dazu finden Sie in diesem Buch vielfältige Anregungen und Rezepte für alle Geschmacksrichtungen und Lebenslagen:

- ✿ Einfache, schnelle Cookies und Kekse
- ✿ Raffinierte Törtchen
- ✿ Zartes Gebäck mit schmelzender Füllung
- ✿ Haltbares für die Vorratskeksdose
- ✿ Feines für den Abend mit Gästen
- ✿ Gesunde, energispendende Leckereien mit Vollkorn und Honig
- ✿ Und als Extra: pikante Varianten, die Feinschmeckerherzen höher schlagen lassen

KLEINE KÖSTLICHKEITEN FÜR ALLE GELEGENHEITEN



ISBN 978-3-87515-401-6

